

## Tenuta Nuova



**POTENCJAŁ**

**LEŻAKOWANIA** 10-15 lat

**KRAJ**

Włochy

**MINIMALNA**

**TEMPERATURA** 16.00 st.C

**APELACJA**

Brunello di Mont. DOCG

**KOLOR**

Czerwone

### Więcej informacji:

Wskazana dekantacja. Dojrzewanie 30 miesięcy w dębowej beczce i 18 miesięcy w butelce. Potencjał starzenia: 10-15 lat

### Potrawy:

Sery twarde starzone, gulasz wieprzowy, karkówka pieczona

## Casanova di Neri

*Casanova di Neri*

Giovanni Neri nabył w 1971 roku duży majątek w pobliżu Montalcino. Nazwał go **Casanova di Neri**. Pierwsze lata poświęcił na poszukiwanie gruntów, które miały rodzić najlepszej jakości winogrona. Postanowił utrzymać niską wydajność - na poziomie 40 hl z hektara - aby tworzyć wina wyjątkowo ekstraktywne. W procesie winifikacji duże znaczenie

zawsze miał i ma do dzisiaj dobór beczek do starzeni a oraz produkcja z najwyższym poszanowaniem dla tradycyjnych metod. Obecnie powierzchnia upraw winorośli obejmuje 63 ha, na które składa się 7 winnic leżących w różnych częściach apelacji Montalcino. Wina Casanova di Neri należą do grupy najwyżej ocenianych win na świecie. Winnica jest znana głównie z produkcji rewelacyjnego Brunello a także wybitnego Cabernet Sauvignon

Brunello "Tenuta Nuova" znalazło się na liście "100 najlepszych win na świecie" ogłoszonej przez Wine Spectator a Robert Parker za rocznik 2010 tego wina przyznał najwyższą notę 100 pkt.

" Jest jedna rzecz, z której jesteśmy dumni i której jesteśmy naprawdę pewni - to nasze winnice, ich jakość i historia."

Giovanni Neri